



『2026年3月2日～4月26日』

Amuse bouche du soir
アミューズ

*Légumes et fruits de saison cuits et crus à la jardinière,
jambon cru de « Le Noir de Bigorre » calmar juste grillée*
多彩な野菜の菜園風 ノワール・ド・ビゴール生ハムとイカの軽い炙りを添えて

Crème d'asperges blanches et bavarois
ホワイトアスパラガスのバヴァロアと冷製クリームスープ

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日の魚料理 シェフスタイル

又は

Boeuf en deux cuissons, (filet grillée et joue mijotée au vin rouge)
二種類のビーフ盛り合わせ(フィレ肉のグリル ホホ肉のワイン煮込み)

*Gâteau roulé au matcha et au fromage,
accompagné d'une glace à la vanille parfumée à la fleur de cerisier*
抹茶とチーズのロールケーキ 桜風味のバニラアイスを添えて

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥16,000

※上記コースにつきましては

メインディッシュのお肉料理変更を下記追加料金にて承ります。



Côtelette d'agneau à l'huile de basilic et haricots blanc
骨付き仔羊のロースト
バジルオイルの香り 白いんげん豆添え

+ ¥2,300

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère
国産牛フィレ肉のグリル マデラワインソース

+ ¥3,800

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。